＜NEWS RELEASE＞

2026年11月4日

WILLER TRAINS 株式会社

【11月4日(水)11時予約受付開始】

京都肉フィレや伊根鰤など、丹後の冬の味覚を楽しむ3日間限定ランチ

～「丹後くろまつ号」×「メルキュール京都宮津リゾート＆スパ」、

地域の食を列車で味わう特別コースが登場～



京都丹後鉄道（以下「丹鉄」）を運行する WILLER TRAINS 株式会社（本社：京都府宮津市、代表取締役：飯島 徹）と、日本三景「天橋立」を館内から望むオールインクルーシブのリゾートホテル「メルキュール京都宮津リゾート＆スパ」（所在地：京都府宮津市、総支配人：里中 邦康）は、レストラン列車「丹後くろまつ号」にて、3日間限定の「特別ランチコース」を運行します。それに伴い、本日11月4日（水）11時より予約受付を開始しました。

本コースは、「豊かな自然と食の魅力があふれる丹後を、ともに盛り上げたい」という両者の想いが合致して実現した、初のコラボレーション企画です。丹後の厳選食材をふんだんに取り入れた特別コースを、車窓に広がる美しい景色とともにお楽しみいただけます。食と景色を通じて、丹後の魅力を五感で満喫できる列車旅をお届けします。

■「3日間限定・厳選冬ランチコース」のこだわり

料理を手掛けるのは、「メルキュール京都宮津リゾート＆スパ」のシェフ。同ホテルでは、普段はビュッフェスタイルで食事を提供しているため、本企画で提供する本格的なコース料理は、ホテル館内でも味わうことのできない、この列車企画ならではの特別な体験です。

メニューには、柔らかく旨味あふれる「京都肉フィレ」を使った和風リゾットをはじめ、冬の味覚「伊根鰤（いねぶり）」の西京焼きや希少な「間人白つぶ貝」、郷土料理である「海鮮丹後ばら寿し」など、丹後・北近畿ならではの山海の幸をふんだんに取り入れました。

列車に揺られながら、地域の食材を生かした料理を味わい、車窓に広がる冬の景色を楽しむ。丹後くろまつ号ならではの空間で、冬の丹後の魅力に触れるひとときをお過ごしいただけます。

■「3日間限定・厳選冬ランチコース」概要

コース名： 3日間限定特別ランチコース
運行ルート： 天橋立駅 13:05発 ＝（奈具海岸 約15分間停車）＝ 西舞鶴駅 14:50着
運行日： 2027年1月22日（金）～24日（日）
旅行代金： おひとり様 15,000円（税込）
定員： 1コースあたり 24名（先着順）
予約開始日時： 2026年11月4日（水）11:00頃より順次発売
販売箇所： 京都丹後鉄道 HP またはカスタマーセンター
※写真は全てイメージです。
※メニュー名や内容は、仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。
※詳細は公式 HP よりご確認ください。
ご予約 URL： https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/kuromatsu-course2-5/

≪メニュー詳細≫

先付： 由良てっかみかんの豆腐
焼八寸 酒肴色々：
・間人白つぶ貝胡麻和えと海老串打ち
・伊根鰤西京焼き
・蟹蕪包み
・菜の花酒盗
・薄い豆ムース

・万願寺鋳込みライスペーパー巻揚げ

・宮津なまこ茶ぶり卸和え

凌ぎ： 出石そば

強肴： 京都肉フィレ黒米和風リゾット

食事： 海鮮丹後ばら寿し

デザート： 苺モンブラン



コース全体イメージ



京都肉フィレ黒米和風リゾット



焼八寸 酒肴色々

■メルキュール京都宮津リゾート＆スパについて

日本三景・天橋立を望む高台に位置し、世界的なホテルチェーン「アコー」の上質なホスピタリティと丹後ローカルの魅力が融合した本格リゾートホテルです。

館内では、丹後の海・山・里の生産者から仕入れる新鮮な食材を、確かな調理技術と豊かな発想で仕立てた料理を提供し、上質な旅を求める多くの旅行者を魅了し続けています。

公式 HP： https://mercure-kyotomiyazu-resortandspa.jp/



≪他、各種公式リンク・SNS アカウント≫

京都丹後鉄道 公式ホームページ：https://trains.willer.co.jp

公式 X（旧 Twitter）：https://x.com/tangorailway

公式 Instagram：https://instagram.com/kyototangorailway

丹鉄チャンネル（公式 YouTube）：www.youtube.com@丹鉄チャンネル WILLERTRAINS

※本事業は、観光庁「オーバーツーリズムの未然防止・抑制をはじめとする観光地の面的受入環境整備促進事業」の支援を受けて実施します。